



Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	AVALIAÇÃO DA MATURAÇÃO DA TANGERINEIRA 'HARMONIA' COMPARATIVAMENTE A TANGERINEIRA 'CAÍ' COMO OPÇÃO À OFERTA DE FRUTOS PRECOSES NO RIO GRANDE DO SUL
Autor	BRUNO DE OLIVEIRA MUNHOZ
Orientador	SERGIO FRANCISCO SCHWARZ

AVALIAÇÃO DA MATURAÇÃO DA TANGERINEIRA ‘HARMONIA’
COMPARATIVAMENTE A TANGERINEIRA ‘CAÍ’ COMO OPÇÃO À OFERTA DE
FRUTOS PRECOCES NO RIO GRANDE DO SUL.

Bruno de Oliveira Munhoz, Sergio Francisco Schwarz
Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

O Rio Grande do Sul (RS) fundamenta sua produção de tangerineiras nas cultivares do grupo comum (*Citrus deliciosa* Tenore) cuja colheita se estende, tradicionalmente, do começo do mês de maio, com a colheita da tangerineira ‘Caí’, ao início do mês de outubro, com a tangerineira ‘Montenegrina’. Desta forma existe um período de escassez de frutos deste grupo nos meses anteriores a maio e isso pode constituir em uma oportunidade para o produtor. A tangerineira ‘Harmonia’, de origem desconhecida, apresenta frutos com maturação precoce nas condições do Vale do Caí tendo características semelhantes às tangerineiras do grupo comum, de notório reconhecimento no mercado. O presente trabalho objetivou avaliar o desempenho da maturação da tangerineira ‘Harmonia’ frente a tangerineira ‘Caí’ nas condições edafoclimáticas do Vale do Caí, RS. Para tanto foram escolhidos dois pomares no município de Harmonia, conduzidos sob sistema de cultivo convencional, um localizado na comunidade de Morro Azul, com cerca de 14 anos de implementação e o outro em Morro Santo Antônio com aproximadamente 18 anos. Foram colhidos frutos de diversas plantas de cada cultivar, as quais foram avaliadas por dois ciclos produtivos, entre os meses de março a junho de 2015 e 2016, somando 7 e 6 coletas em cada ano, respectivamente. Cada amostra composta de 15 frutos foi submetida a mensuração de cor da casca (ICC) com auxílio de colorímetro (Konica Minolta®) e extração de suco para a obtenção de seu conteúdo (CS) em relação a massa total. No suco de cada amostra avaliou-se o teor de sólidos solúveis (SS), por meio de refratometria, a acidez total (AT) via titulação com solução de NaOH 1 mol.L⁻¹ até pH 8,1 e o índice de maturação (IM), que trata da razão entre estas duas características (SS/AT). As características físico-químicas de qualidade dos frutos foram submetidas a ANOVA e posteriormente à análise de regressão, com auxílio do software estatístico SAS 9.2. Houve interação, para as cultivares e a data das coletas, nas características de AT e ICC, em ambos os anos, e para o IM em 2016. A tangerineira ‘Harmonia’ apresentou menores valores de SS, em 2016, e de AT, nos dois anos avaliados, em relação a ‘Caí’. Contudo, em ambos os anos de avaliação é notória a diferença de precocidade entre as tangerineiras; observa-se que a cultivar ‘Harmonia’ apresentou antecipação em relação à ‘Caí’ em cerca de 25 dias para IM em ambos os anos e de 21 e 10 dias quanto ao ICC, nos anos de 2015 e 2016, respectivamente. A tangerineira ‘Harmonia’ possui características próprias de teores de açúcares e acidez, bem como apresenta maior precocidade em relação a tangerineira ‘Caí’, sendo importante opção para antecipar a oferta de frutos de tangerinas comuns no mercado.